

La nota

La Giornata del Pane e la Romagna che tiene botta

In occasione della Giornata Mondiale del Pane, tenutasi ieri, [Confartigianato](#) ha celebrato il cuore e l'arte antica dell'alimento simbolo della dieta mediterranea. Le [Confartigianato](#) della nostra regione e il progetto Assapora la Romagna hanno ideato la campagna di promozione 'I romagnoli si guadagnano la pagnotta e tengono botta!', per evidenziare la forza d'animo dimostrata dagli imprenditori locali dopo gli eventi che hanno colpito il nostro territorio, dall'alluvione al terremoto. Questi imprenditori, come il pane stesso, incarnano la resilienza e la tradizione che caratterizzano la Romagna.

Per i promotori del progetto il pane è molto più di un semplice alimento. È una storia di nutrimento, condivisione e unità. Ogni varietà di pane racconta la sua storia, fatta di ingredienti locali e ricette antiche, tramandate di generazione in generazio-

ne. Queste storie prendono vita nelle sapienti mani dei nostri artigiani panificatori, veri custodi dell'arte del pane, con dedizione e passione. Il 16 ottobre si celebrano quindi l'artigianalità locale e l'importanza del mestiere dei panificatori artigiani. L'acquisto del pane dai nostri imprenditori, che vivono e animano il territorio, sostiene la cultura dell'artigianato ma è soprattutto l'opportunità di apprezzare l'essenza della vera alimentazione mediterranea.

In occasione inoltre di questa Giornata Mondiale del Pane, tutti i panificatori, aderenti al progetto Assapora La Romagna e iscritti a [Confartigianato](#), hanno offerto ai clienti un sacchetto personalizzato, con lo slogan dell'iniziativa. Un invito a gustare l'arte antica del pane.

Gianluigi Bandini
responsabile sindacale [Confartigianato Forlì](#)

